

BODAS 2024-2025

Servicio integral

PARMENTIER
CATERING

Parmentier Catering abrió sus cocinas en 2016.

Dirigido por nuestro **Chef Jorge Fernández**, Diploma en Le Cordon Bleu de Madrid, comenzamos dando servicio a empresas de la zona y poco a poco fuimos creciendo hasta llegar a lo que somos ahora.

Ofrecemos comida de calidad en la que el producto es el protagonista y se cocina de forma saludable, **sin aditivos ni conservantes**.

En Parmentier Catering cuidamos los detalles y ponemos mimo en todo aquello que hacemos para garantizar el **éxito** de los eventos de nuestros clientes, nuestro objetivo fundamental.

¡Bienvenidos a **Parmentier Catering**!





PARMENTIER
CATERING

PRECIO POR PERSONA: 150,00€
(IVA no Incl.)

MENÚ SOLO COCTEL

(MÍNIMO DE CONTRATACIÓN 75 PAX)

DURACIÓN SERVICIO 8 HORAS

Frío

Jamón ibérico con picos de jerez

Macaron de colores de queso Idiazábal

Teja de parmesano con concassé de tomate

Blinis de salmón marinado en eneldo con salsa de mostaza

Ensaladilla rusa con ventresca

Bombones de foie

Gazpacho de fresa/melón/sandía (verano)

Crema de calabaza, setas, vichyssoise (invierno)

Caliente:

Croquetas de cecina y queso Simon Da Costa

Pan bao de chopitos, mahonesa de lima y virutas de idiazábal

Cucharadita de Steak tartar

Cigarrito de setas y trufa

Cucharadita de ravioli de pato con trufa

Brocheta de pulpo a la brasa con parmentier de patata

Tosta de Solomillo con brie fundido

Postre:

Tarta de queso con maracuyá

Brownie de chocolate y helado de vainilla



PARMENTIER
CATERING

PRECIO POR PERSONA: 175,00€
(IVA no Incl.)

MENÚ BANQUETE (CÓCTEL + SENTADO)

(MÍNIMO DE CONTRATACIÓN 75 PAX)

DURACIÓN SERVICIO : 8 HORAS

ENTRANTES:

A elegir vasito...

Vasitos de Gazpacho de fresa/melón/sandía (verano)

Vasitos de Crema de temporada: calabaza/setas/vichyssoise (invierno)

Fríos

Jamón ibérico con picos de jerez

Taco de salmón marinado con salsa de miel y mostaza y alga wakame

Ensaladilla rusa con ventresca

Steak tartar

Calientes

Chistorras en hogaza de pueblo

Croquetas de chorizo de León

Brocheta de pulpo a la brasa con parmentier de patata

Tequeños con salsa de yogur y lima

Pan bao de costilla deshuesada con mahonesa de kimchi



PRIMEROS A ELEGIR

Ravioli de pato en su salsa
Ensalada templada de judías verdes en juliana
Ajo blanco con tartar de atún
Ensalada templada de codorniz
Gazpacho con bogavante y langostino (suplemento 5€)

SEGUNDOS A ELEGIR

CARNES

Carrillera de ternera estofada al vino de oporto con parmentier de patata
Solomillo de ternera, pont neuf y pimientos del piquillo
Magret de pato con salsa de frutas del bosque

PESCADOS

Bacalao baja temperatura con pisto de verduras
Salmón a baja temperatura con cítricos y patatas al horno
Dorada con veloutte de verduras

POSTRE A ELEGIR

Mouse de chocolate
Tarta árabe
Tarta de queso con maracuyá



PARMENTIER
CATERING

PRECIO POR PERSONA: 50,00€
(IVA no Incl.)

MENÚ NIÑOS Y STAFF

*APLICABLE A MENORES DE 12 AÑOS

ENTRANTES

Fingers de pollo
Croquetas de Jamón

PRINCIPAL (Elegir uno)

CARNES

Milanesa de pollo empanado con patatas fritas
Hamburguesa de ternera con patatas fritas

PESCADOS

Meluzá rebozada con patatas fritas o ensalada
Calamares rebozados con patatas fritas o ensalada

POSTRE

Brownie de chocolate con helado de vainilla

MESAS TEMÁTICAS

PARMENTIER
CATERING



PARMENTIER
CATERING

MESAS TEMÁTICAS

Mesa de Embutidos:

Precio Pax **7,00 €/Pax**

- Mortadela trufada
- Salchichón de salamanca
- Chorizo del Bierzo

Mesa de Quesos:

Precio Pax: **7,00 €/pax**

- Surtido de quesos internacionales
- Surtido de quesos nacionales
- Frutas, nueces, tostas, mermeladas..

Mesa temática Americana:

Precio: **8,00€/persona**

(Con cocinero)

- Mini hamburguesitas con sus pancitos

Mesa temática Mejicana:

Precio: **8,00€/persona**

(Con cocinero)

- Tacos clásicos (cochinita pibil, carnitas)



PARMENTIER
CATERING

MESAS TEMÁTICAS

Mesa temática Thai:

Precio: **6,00€/persona**

- Rollitos tailandeses en papel de arroz
- Path thai con fideos de arroz y langostino

Mesa temática Huevos de codorniz :

Precio: **8,00€/persona**

(Con cocinero)

- Tostaditas de huevo de codorniz

Mesa temática Salmón ahumado:

Precio: **12,00€/persona**

(Con cocinero)

- Corte en vivo de salmón ahumado

Mesa Jamón: 650,00€

- Cortador de jamón profesional
- Jamón raza ibérica cortado a cuchillo
- Picos de jerez

Mesa de Chuches:

Desde **350 € (75 pax)**

- Chuches variadas

An outdoor dining area at night, featuring several round tables covered with teal tablecloths. Each table is set with white linens, glassware, and plates. The tables are surrounded by dark metal chairs with white cushions. The area is illuminated by numerous warm-toned string lights and several large, woven wicker pendant lamps hanging from the ceiling. The background shows a stone building with arched windows and a tree wrapped in lights.

OTROS SERVICIOS

MENAJE Y MOBILIARIO LUXURY

Sofás
Mesas
Carros
Bodegones
Sitting
Centros florales
Alumbrado
Lámparas
Alfombras
Carpas
Candelabros
Plataformas...



CUENTÁNOS TU IDEA Y LA HAREMOS REALIDAD

PARMENTIER
CATERING

BEBIDAS

BARRA LIBRE “VINO Y CERVEZA” desde **10,00 €/h por persona**

*Incluido en “Copas”

- Agua *Se puede añadir agua con gas
- Refrescos variados: Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta limón, Fanta de naranja,
- Cerveza Mahou 5 estrellas y Mahou S/Alch.
- Vino blanco “Marqués de Riscal” Verdejo D.O. Rueda
- Vino tinto “Marques de Arienzo” D.O. Rioja

BARRA LIBRE “ESPIRITUOSOS” desde **12,00 €/h por persona**

- Ron: Havana club, Brugal o Barceló
- Whiskey: JB, White Label, Johnnie Walker o Ballantines
- Ginebra: Puerto de Indias, Tanqueray, Seagrams
- Vodka: Absolut
- Cerveza y vino
- **Otras opciones consultar**

SERVICIO DE CAMARERO UNIFORMADO HORA EXTRA: **25,00 €/h**



PARMENTIER
CATERING

CONDICIONES GENERALES:

- **Mínimo de contratación: 75 pax.**
- **Duración** 8 horas.
- Propuestas **sujeta a cambios** tras visita de prospección en el lugar de celebración; por lo que se facturará al cliente cualquier elemento necesario para el correcto funcionamiento del servicio. Por ello, el lugar o finca deberá disponer de:
 - **Buen acceso** para carga y descarga de material tales como rampas, montacargas o ascensores. En caso de que haya barreras arquitectónicas importantes o la descarga y carga de material se tenga que realizar lejos del lugar de entrada se facturará a parte.
 - **Espacio de trabajo** techado, calefactado y bien iluminado.
 - **Cocina con salida** de humos ajustándose a la normativa vigente. En caso de que el lugar no disponga de cocina se instalara carpa (no incluido)
- Nos reservamos el derecho a cambiar alguno de los productos por falta de stock.
- **Personalización** de menús.

INCLUIDO:

- **Servicio de bebidas** durante las horas contratadas. Resto de horas se cotizará como extra a razón de 10,00 €/hora/persona para servicios de barra libre de solo cerveza y vino; y 12,00 € para aquellos en los que incluyan bebidas espirituosas.
- Servicio de café, **Barra libre y recena.**
- **Servicio de camarero, sala y cocina.**
- **Cristalería, mantelería y menaje** necesario. A escoger por cliente en el obrador.
- **Minutas y meseros.**
- **Mobiliario necesario** para el servicio en caso de que la finca no dispusiera de el (mesas altas de cóctel y de apoyo, así como mesas y sillas para servicio sentado)
- **Servicio de transporte** para Madrid capital hasta un máximo de 100 km.

NO INCLUIDO:

- **Decoración y servicio floral** que se cotizara aparte.
- **IVA:** 10 %.

CONDICIONES DE PAGO Y CONTRATACIÓN:

Para pedidos con servicio de personal y/o importe superior a 1.000 € (IVA NO incl.) se abonará el 50% del importe total, en el momento de la reserva y en concepto de señal. El 50% restante se deberá abonar siete días hábiles antes de la fecha del evento.

En ambos casos se requerirá aportar justificantes de ingresos que deberán ser remitos a la dirección de correo electrónico: **info@cateringparmentier.es**
IVA del 10% (comida y bebida) y 21% (alquiler mobiliario, camareros y otros servicios). Para otras opciones de pago consultar.

CONDICIONES DE SUMINISTRO:

El servicio de personal (camareros, azafatas de imagen, cocineros, maitres, event manager, etc) será contratado para un mínimo de 4 horas. En caso de retraso se facturará por hora completa. Si tras la finalización del servicio, el cliente desea continuar con el mismo, este se facturará por horas completas según tipo de servicio y horario.

El suministro y puesta en escena de nuestros servicios de restauración se efectuaran en base al servicio de catering contratado. En ningún caso se permitirá otras opciones que no sean las proporcionadas por **FILO GASTRONOMIA SL**, salvo en los servicios delivery que no incluyan personal ni puesta en escena por parte **FILO GASTRONOMIA SL**
Si tras finalizar el servicio de bebidas, el cliente desea continuar con el mismo, este tendrá un coste de 10,00 € o 12,00 € por persona y hora que se encuentren en el lugar según la opción contratada.

CONDICIONES DE CANCELACIÓN:

Se aceptaran modificaciones de presupuesto con catorce días hábiles de antelación. En caso contrario se facturará por importe integro del servicio. Se admitirá una bajada del 10 % de los invitados siempre que haya sido comunicado por correo electrónico a **FILO GASTRONOMIA SL** (info@cateringparmentier.es), con al menos siete días laborables. En caso de que finalmente asistan más personas de las acordadas, se facturara según precio persona acordado.

La cancelación del servicio deberá ser con diez días de antelación, y notificado a **FILO GASTRONOMIA SL** por correo electrónico (info@cateringparmentier.es). En caso contrario se cobrará el 100% del servicio. Los gastos extras que se generen antes o durante el servicio se cobraran al cliente en el mismo día, no habiendo posibilidad de pagos post-servicio.



NUESTRA ENHORABUENA

¿Hablamos?

INFO@CATERINGPARMENTIER.ES

TLFS: +34 639 663 190

91 865 41 98

FILO GASTRONOMÍA S.L.

PARMENTIER
CATERING